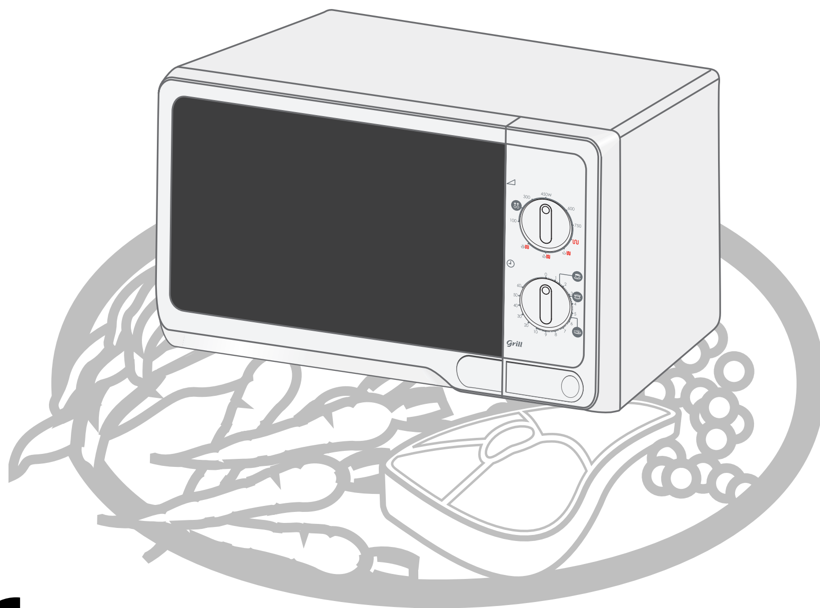
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

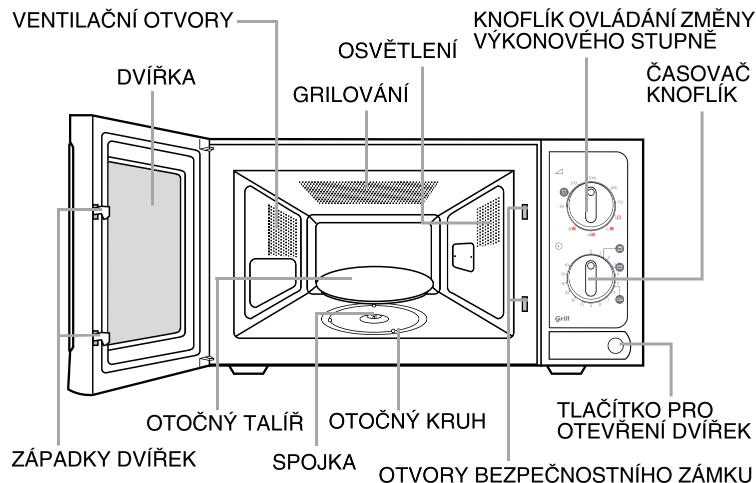
GW71E

Údaje o vaření a pečení jsou pouze informativní. Výrobek je určen pro domácí použití.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán pro jiné účely než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



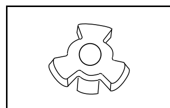


Trouba

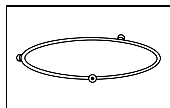


Příslušenství

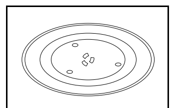
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



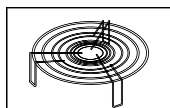
1. **Spojka**, která je již vložena nad hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



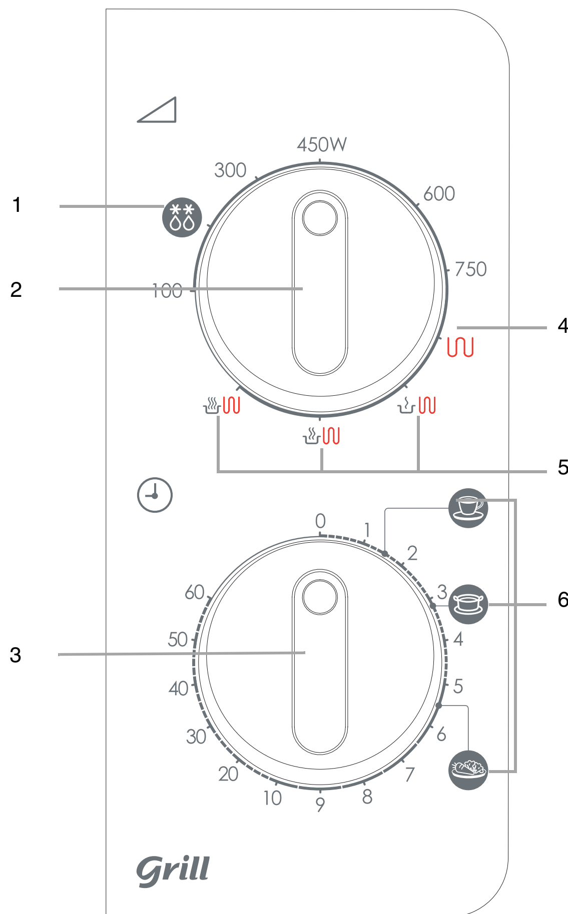
3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

 **NESPOUŠTĚJTE ŽÁDNOU FUNKCI** mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Ovládací panel



1. ROZMRAZOVÁNÍ
2. KNOFLÍK OVLÁDÁNÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ
3. KNOFLÍK ČASOVAČE
4. GRILOVÁNÍ
5. KOMBINOVANÝ REŽIM
6. OKAMŽITÝ OHŘEV

Jak používat tuto příručku

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V přední části příručky naleznete vyobrazení trouby. Ještě důležitější jsou vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

Postupy obsahují popis krok za krokem a používají se v nich tři různé symboly.


Důležité upozornění


Poznámka


Varování

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění.

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.
Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

<u>Důvod</u>: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení novin ani oblečení.
- Menší množství pokrmu vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání.
  Při použití běžné doby se pokrm může přehřát a shořet.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. Vzniku zpožděného intenzivního varu lze předcházet takto:
  VŽDY nechte pokrm alespoň 20 sekund po vypnutí trouby odstát, aby se mohly vyrovnat rozdílné teploty jednotlivých částí pokrmu.
  Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a zvolte takové nádoby, které mají širší horní okraj než dno - zabráníte tak přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné trouby nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát; v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- **VŽDY** si při vyjímání pokrmu z trouby navlékněte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nepopálili.

CZ

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- **NEDOTÝKEJTE SE** topných součástí ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.
- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Napájecí kabel ukládejte do bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, přístroj nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby stůjte opodál na vzdálenost natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Toto klapnutí je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30 minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání trouby dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jejímu používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných součástí uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:
Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:
Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před vystavením mikrovlnné energii.

VAROVÁNÍ:
Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:
Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

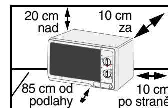
VAROVÁNÍ:
Pracuje-li přístroj v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke generování vysoké teploty.

VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

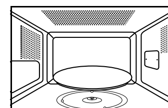
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními čističi nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu umístěte na rovnou vyváženou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Povrch, na který troubu pokládáte, musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesl hmotnost trouby.



1. Když instalujete troubu, zajistěte přiměřenou ventilaci trouby. Ponechte nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po stranách trouby a 20 cm volného prostoru nad troubou.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny balicí materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.



Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3 kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto přístroje, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.



Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani do vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

◆ Jde o normální jev.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

◆ Trouba se po otočení knoflíku **ČASOVAČ** nezapne.
- Jsou dvířka úplně zavřená?

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste časovač správně?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo spuštění elektrického jističe?

◆ Pokrm je příliš uvařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

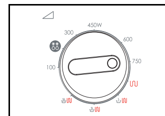
◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.

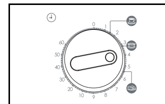
Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obrat'te se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

Vaření / Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.



1. Nastavte výkonový stupeň na maximum otočením **KNOFLÍKU OVLÁDÁNÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** . **(MAXIMÁLNÍ VÝKON: 750 W)**



2. Nastavte čas otočením knoflíku **ČASOVAČ**.
   Výsledek : Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

 **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

 Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením knoflíku **OVLÁDÁNÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ**.

Výkonové stupně

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	Mikrovlnná trouba	**GRILOVÁNÍ**
VYSOKÝ	750 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	-
NÍZKÝ/UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	950 W
KOMBINOVANÝ REŽIM I	300 W	950 W
KOMBINOVANÝ REŽIM II	450 W	950 W
KOMBINOVANÝ REŽIM III	600 W	950 W

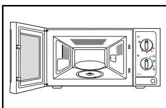
 Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

 Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

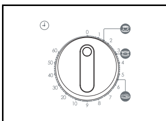
CZ

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

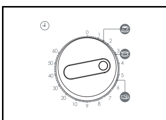


1. Dočasné zastavení:
   Otevřete dvířka.
   Výsledek : Vaření se zastaví. Příprava pokrmu bude obnovena po zavření dvířek.



2. Úplné zastavení:
   Otočte knoflík **ČASOVAČ** na hodnotu „0“.

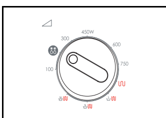
Nastavení doby vaření



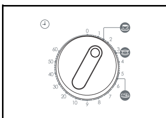
Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete nastavit otočením knoflíku **ČASOVAČ**.

Ruční rozmrazování potravin

Funkce Rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby nebo chléb či koláče. Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Otočte knoflíkem **OVLÁDÁNÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** na (180 W).

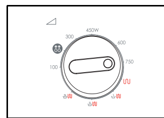


2. Otočte knoflíkem **ČASOVAČ** a vyberte příslušnou dobu rozmrazování.
   Výsledek : Rozmrazování začne.

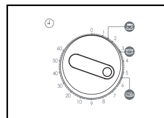
 Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Použití funkce Okamžitý ohřev / vaření

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Otočte knoflíkem **OVLÁDÁNÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** na maximální výkon.



2. Otočte knoflík **ČASOVAČ** na možnost Okamžitý ohřev (nápoje nebo polévky a omáčky, čerstvá zelenina).

 Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

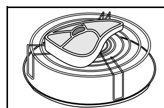
Nastavení funkce Okamžitého ohřevu / vaření

Zde nabízíme několik rad a doporučení pro přípravu nebo ohřev pokrmů pomocí funkce Okamžitý ohřev a vaření.

Symboly	Typ pokrmu	Výkon	Porce	Doba vaření	Doba odstavení
	Nápoje	750 W	150 ml	1 min 35 s	1-2 min
	Polévka nebo omáčka (chlazená)	750 W	200-250 ml	3 min 10 s	2-3 min
	Čerstvá zelenina	750 W	300-350 g	5 min 30 s	3 min

Volba příslušenství

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

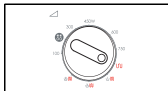


Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

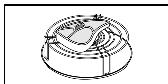
 Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na strana 8.

Grilování

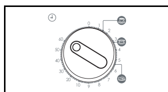
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.



1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu otočením **knoflíku ovládání výkonového stupně** na symbol **grilu** ( ) a otočením knoflíku **ČASOVAČ** na příslušný čas.



2. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



3. Odpovídající dobu přípravy pokrmu nastavte otočením knoflíku **ČASOVAČ**.
   (Příklad: 60 minut)
   Výsledek : Začne vaření.



Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.



Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

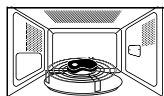
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, dosáhnete tak zároveň uvaření i opečení potravin.



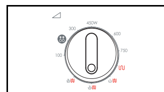
VŽDY používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.



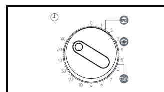
VŽDY používejte rukavice, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.



1. Otevřete dvířka trouby stisknutím velkého tlačítka v pravém dolním rohu ovládacího panelu. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



2. Otočte **knoflík ovládání výkonového stupně** na příslušný stupeň (, ,).



3. Otočte knoflíkem **ČASOVAČ** a vyberte příslušnou dobu rozmrazování.
   (Příklad: 60 minut)
   Výsledek : Začne vaření.



Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Pokyny pro výběr nádobí

CZ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V tomto nádobí jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo skleněné nádobí s kovovým zdobením	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Kovové nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papírové nádobí		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melamin.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze pokud lze použít pro vaření nebo je-li vhodné pro použití v troubě. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ :Doporučeno
✓✗:Provádějte opatrně
✗ :Nebezpečné

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	10-11	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	10-11	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

CZ

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	750 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	750 W	22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	750 W	18-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	750 W	19-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	750 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml horké vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (750 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky upravte směrem do středu.
Růžičková kapusta	250 g	6½-7½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	5-6	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpůlte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	4½-5	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	5-5½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 750 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání v případě potřeby tekutinu míchejte a VŽDY ji zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: přibližně 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Vylijte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5-6	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podávání zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.
Hotový mražený pokrm	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Položte nádobu vhodnou a bezpečnou pro vaření v mikrovlnné troubě s hotovým mraženým pokrmem (-18 °C) na otočný talíř. Propíchněte fólii anebo ho zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Po ohřátí nechte 4 minuty odstát.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min až 1 min 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

CZ

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obrať'te, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W, ⁂).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	500 g	10-12	5-20	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	12-14	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1000 g	25-28		
Ryby				
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 11-13	5-20	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1½-2 3-4	5-10	Veky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4-5		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	8-10		

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být odolné proti ohni a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy se při používání výhradně režimu grilování ujistěte, že je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být odolné proti ohni. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například pečené těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy se při používání kombinovaného režimu (mikrovlnný ohřev + grilování) ujistěte, že je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování

Při grilování čerstvých a mražených potravin předehřejte topné těleso pomocí funkce grilu.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Doba předehřátí (min)	Výkon	1. Doba na straně (min.)	2. Doba na straně Doba (min)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (4x25 g)	5	Pouze gril	6-7	5-6	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Veky (již upečené)	2-4 kusy	3	Pouze gril	3-4	2-3	Nejprve položte veky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	250 g (2 ks)	5	300 W + gril	5½-6½	--	Rajčata rozkrojte na poloviny. Osolte, opepřete a posypejte sýrem. Uspořádejte do kruhu na mělkou skleněnou pyrenovou nádobu. Dejte nádobu na rošt.
Havajský toast	2 ks (300 g)	5	300 W + gril	7-9	--	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou (šunka, ananas, plátky sýru) vedle sebe na rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí křidélka (chlazená)	400-500 g (6 ks)	5	300 W + gril	11-13	10-12	Kuřecí kousky, například křidélka nebo stehýnka, připravujte s olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kosti směřují do středu. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokyny pro grilování (pokračování)

Čerstvé potraviny	Porce	Doba předehřátí (min)	Výkon	1. Doba na straně (min.)	2. Doba na straně Doba (min)	Pokyny
Pečené brambory	500 g	5	450 W + gril	10-12	--	Brambory nakrájejte na půlky a položte do kruhu na rošt, řeznou plochou směrem ke grilu. Řeznou plochu potřete olivovým olejem a kořením. Po grilování nechte 3 minuty odstát.
Mražené těstoviny	400 g	---	600 W + gril	14-16	3-4	Vložte mražené těstoviny (-18 °C), například lasagne, tortellini nebo canneloni, do vhodné skleněné pyrexové nádoby a postavte na rošt.
Mražená zapékaná ryba	400 g	---	600 W + gril	16-18	3-4	Vložte mraženou zapékanou rybu (-18 °C) do vhodné skleněné pyrexové nádoby a postavte na rošt.
Mražené malé pizzy	250 g (8 ks)	---	300 W + gril	12-13	---	Položte mražené malé pizzy (-18 °C) nebo mini koláčky do kruhu na rošt.
Mražený drobenkový koláč	200-250 g (1-2 ks)	---	300 W + gril	4-6	---	Položte mražené kousky koláče (-18 °C) vedle sebe na rošt. Po rozmrazení nechte 5 minut odstát.

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 750 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte rukavice!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v skleněné pyrexové nádobě po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 750 W, dokud není poleva průhledná. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové mísy vhodné velikosti s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 750 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vylijte přímo do malých skleniček na marmeládu se šroubovacími víčky. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Smíchejte pudinkový prášek a mléko (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte skleněnou pyrexovou mísu vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 750 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte rukavice!

CZ

Čištění mikrovlnné trouby

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- ***vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

☛ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:

- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

Vnitřní prostor mikrovlnné trouby čistěte ihned po každém použití pomocí slabého roztoku čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu
(Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své produkty. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GW71E odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**GW71E**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1100 W 950 W 2050 W
Výstupní výkon	100 W / 750 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 × 275 × 387 mm 330 × 187 × 320 mm
Objem	20 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA



ELECTRONICS

Pokud máte jakékoliv další dotazy ohledně produktů Samsung, kontaktujte, prosím, zákaznické centrum Samsung.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4